

		Juan Ubaldini. De una parcela en el distrito de Gualtallary, situada a 1350 msnm se ubica este viñedo de suelos aluvionales, pedregosos, de baja retención. Cofermentación en vasijas de concreto trabajando la maceración de forma suave. La Crianza, el 80% en concreto y el 20% en barricas de 500 litros. Disfrutable 2023, buen potencial de guarda.	Malbec 90% - Syrah 10%		
\$17.500	\$19.425	JUAN UBALDINI EL PERAL SEMILLÓN, Juan Ubaldini Wine and Co. Juan Ubaldini. El Peral, Tupungato, Valle de Uco. De este viñedo implantado a mediados del siglo pasado, sobre un terreno de gran pendiente y formado por suelos aluvionales principalmente; se realiza una selección de una micro parcela en donde la pendiente es máxima y el rendimiento (kg/ha) es mínimo, para dar origen a este vino de parcela.	SEMILLÓN	2021	BLANCO
\$21.582	\$23.956	BLOCK c2 CHARDONNAY, Finca Ferrere Marcos Gutila. Block c2, Gualtallary, 1310 msnm, Tupungato. Su fermentación comenzó en tanques de acero inoxidable, 48 horas después continuó su proceso en barricas nuevas de roble americano y francés (50% de cada uno). Fermentación maloláctica parcial. 94Pts. James Suckling	CHARDONNAY	2022	BLANCO
\$24.400	\$27.084	VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía. Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. 15 meses en barricas francesas usadas y al menos 9 meses en botella. 4.057 Botellas Producidas	CABERNET FRANC	2021	TINTO
\$24.400	\$27.084	VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía. Matías Macías. Finca Ambrosía blouques 4 y 6, Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Fermentación en piletas de concreto, añejado por 12 meses en barricas usadas de roble francés y 6 meses en botella. 6.978 Botellas Producidas. 93Pts. James Suckling	CABERNET SAUVIGNON	2022	TINTO
\$24.400	\$27.084	VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía. Matías Macías. Finca Ambrosía bloques 12 y 13, Tupungato, Valle de Uco. Fermentado en piletas de concreto y añejado en tanques de acero inoxidable y 12 meses en barricas usadas de roble francés 5.894 Botellas Producidad	CHARDONNAY	2023	BLANCO
\$45.700	\$50.727	PRECIOSO, Finca Ambrosía. Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Fermentación en piletas de concreto. Crianza: 18 meses en barricas de roble francés nuevas y usadas y 9 meses en botella 9.634 Botellas Producidas	CABERNET FRANC	2020	TINTO
\$45.700	\$50.727	PRECIOSO, Finca Ambrosía. Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Fermentación en piletas de concreto. Crianza: 18 meses en barricas de roble francés nuevas y usadas y 12 meses en botella 2.095 Botellas Producidas 92Pts. James Suckling	CHARDONNAY	2022	BLANCO
\$82.100	\$91.131	GRAND CRU BLEND, Finca Ambrosía Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable. Maloláctica en barricas deroble. 24 meses en barricas francesas de tostado medio. 12 meses en piletas de concreto y 14 meses en botella antes de su lanzamiento al mercado. Producción 4.578 botellas.	BLEND	2019	TINTO
\$82.100	\$91.131	GRAND CRU MALBEC, Finca Ambrosía Matías Macías. Finca Ambrosia bloque 4, Los Monjes, Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Fermentación Espontánea con levaduras indígenas. Crianza de 18 a 24 meses en barricas de 500 litros de roble francés. Producción 3.597 botellas.	MALBEC	2019	TINTO
\$37.000	\$41.070	MENDEL, Mendel Wines Roberto de La Mota. Finca Remota, Paraje Altamira en Valle de Uco. Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas 1/3 son nuevas, 1/3 de segund uso y 1/3 de tercer uso.	CABERNET FRANC	2021	TINTO
\$28.000	\$31.080	MENDEL, Mendel Wines	MALBEC	2021	TINTO

		Roberto de La Mota. Finca Drummond en Luján de Cuyo. Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas ⅓ son nuevas, ⅓ de segundo uso y ⅓ de tercer uso.	100% Malbec.		
\$62.000	\$68.820	UNUS, Mendel Wines	BLEND	2020	TINTO
		Roberto de La Mota. Finca Drummond y Finca de Los Andes en Luján de Cuyo y Altamira en Valle de Uco. -Crianza en barricas de roble francés durante 16 meses.	Malbec 65 % Cabernet S. 25 % Petit V.10 %		
\$59.000	\$65.490	CRU DE GUALTALLARY, Cru de Montaña	MALBEC	2019	TINTO
Caja x 3 Bot		Producido por Rodrigo Calderon. Viñedo único a 1.400 mt trabajado por la Familia Pelegrina. Fermentado & criado en roble bourguignon de 600 lts. durante 18 meses. Reposa 12 meses en concreto y otros 24 meses en botella. Su potencial de envejecimiento es elevado. 1.500 Botellas	85% Malbec 15% Cabernet Franc.		
\$95.000	\$105.450	CRU DE SAN PABLO, Cru de Montaña	CABERNET FRANC	2019	TINTO
Caja x 3 Bot		Producido por Rodrigo Calderon. Uno de los viñedos mas sigulares del Valle de Uco a 1.470 mt trabajado por la Familia Pelegrina. Fermentado & criado en roble bourguignon de 600 lts. durante 18 meses. Reposa 12 meses en concreto y otros 24 meses en botella . Su potencial de envejecimiento es elevado. 1.100 Botellas	85% Cabernet Franc 15% Malbec		
\$150.000	\$166.500	CRU DE MONTAÑA, Cru de Montaña	CHARDONNAY	2019	BLANCO
		Matías Michelini - Rodrigo Calderon. Las uvas provienen de un viñedo de Albo, Gualtallary a 1330 msnm. regado por agua de la cordillera y plantada en 2010. Solo 1 botella por planta. Las uvas van directamente a una barrica usada de 500lt. donde se depalillado a mano y fermenta con levaduras indígenas. Vinificación como en Borgoña con mucho bastonnage. El vino pasa 2 años en madera y luego 2 años en botella. 12,5° Alcohol Solo 500 Botellas	100%		
\$105.000	\$116.550	MERO BIANCO, Bira Wines	MALVASÍA	N/V	BLANCO
Caja x 3 Bot		Federico Isgro. Espaldero, plantado en 1964 - La Arboleda, Tupungato. Fermentación alcohólica en hormigón a baja temperatura y en presencia de sus pieles. Desvine a barricas promoviendo el desarrollo de velo de la flora microbiana nativa de viñedo y bodega, donde se mantuvo durante 12 meses. Luego de ese periodo se trasegó y regresó a una barrica nueva de 500L de roble francés para su crianza durante otros 12 meses, completándola con un componente de la siguiente añada (2023).. 11.9 % Alcohol. 650 Botellas	100%	Non Vintage	
\$105.000	\$116.550	MERO PRIMO, Bira Wines	SYRAH	2022	TINTO
Caja x 3 Bot		Federico Isgro. La Consulta, San Carlos, Valle de Uco, parral, plantado en 1978. 100% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas, 50% de segundo uso, todas de 500L. 650 Botellas	100%		
\$45.000	\$49.950	LA GREY de Pastoral	MALBEC	2022	TINTO
		Federico Isgro. Finca Pastoral, 1955, Las Compuertas, Luján de Cuyo. Despalillado sin molienda. Fermentación en pequeñas vasijas de hormigón. 100% del vino es criado durante 12 meses en barricas de roble francés usadas.	100%		
\$70.000	\$77.700	INSEPARABLE, Per Se	MALBEC	2022	TINTO
		David Bonomi - Edgardo del Popolo. Parcela Central del Viñedo Clasico Monasterio - Suelos Aluviales y Calcareos - Gualtallary, Mendoza 1450 msnm. 12 meses en piletas de cemento, 13840 botellas.	100%		
\$30.000	\$33.300	DON JOSÉ, iMatorras,	PINOT NOIR	2020	TINTO
		Gerrado Michelini. Gualtallary. Tupungato. Mendoza. Cosecha manual. 100% racimo entero. 12 meses de crianza en barricas de 3 y 4 usos.	100% Pinot Noir		
\$36.500	\$40.515	LOS ABANDONADOS, Paso a Paso Wines.	SEMILLON	2022	BLANCO

		Norberto Páez y Sebastián Bisole. La Consulta. San Carlos. Valle de Uco. Sin molienda Racimos enteros, fermentación con levaduras indígenas en tanque plástico, sin pisoneo, sólo con remontajes. Maceración por 60 días, sólo con remontajes abiertos. Maloláctica en barricas 60% restauradas y 40% nuevas. Crianza dos barricas con crianza biológica y 3 barricas rellenas con Chardonnay y criolla blanco. 8 meses total. Solo 1500 Botellas 12,6° Alcohol	100%		
\$37.100	\$41.181	PASAJE NÓBREGA, Chardonnay DE ÁNFORA Christian Mallia - Giuseppe Franceschini. Paraje Altamira, La Consulta. Uvas provenientes de una pequeña parcela plantada hace 30 años ubicada a metros del río Tunuyán. 12,9° Alcohol.	100%	CHARDONNAY	2022 BLANCO
\$25.700	\$28.527	PASAJE NÓBREGA, Sauvignon Blanc DE FINCA Christian Mallia - Giuseppe Franceschini. Paraje Altamira, La Consulta 1.100msnm.	100%	SAUVIGNON BLANC	2022 BLANCO
\$25.700	\$28.527	PASAJE NÓBREGA, Merlot DE FINCA Christian Mallia - Giuseppe Franceschini. Paraje Altamira, La Consulta 1.100msnm.	100%	MERLOT	2022 TINTO
\$25.000	\$27.750	CALCÁREO COLUVIO ALTAMIRA, SuperUco by Michelini Bros & Sammartino Matias, Juan Pablo, Gerardo y Gabriel Michelini. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza 1200 msnm. 16 meses en barricas de roble frances de diversos usos. 100% Orgánico y biodinámico. 6.000 Botellas.	100%	MALBEC	2019 TINTO
\$25.000	\$27.750	CALCÁREO RÍO CHACAYES, SuperUco by Michelini Bros & Sammartino Matias, Juan Pablo, Gerardo y Gabriel Michelini. Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza 1100 msnm. 16 meses en barricas de roble frances de diversos usos. 100% Orgánico y biodinámico. 6.000 Botellas.	100%	MALBEC	2019 TINTO
\$29.200	\$32.412	NIDO DEL TIGRE, TINTO DE JARDÍN, Bodega del Carmen Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.	100%	MALBEC	2022 TINTO
\$29.200	\$32.412	NIDO DEL TIGRE, TINTO DE JARDÍN, Bodega del Carmen Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.	100%	CABERNET FRANC	2022 TINTO
\$29.200	\$32.412	NIDO DEL TIGRE, RIPASSO DAL GIARDINO, Bodega del Carmen Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. Tras la fermentación del vino blanco passito, se recuperan ls pieles y se las re-fermentan junto al malbec de un sector muy especial: el viñedo del jatdín de la casona, dando así un vino con cuerpo e intensidad. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.		MALBEC	2023 TINTO
\$29.200	\$32.412	NIDO DEL TIGRE, BLANCO DE JARDÍN, TORRONTÉS CENTENARIO, Bodega del Carmen Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas y tanque de acero inoxidable.	100%	TORRONTÉS	2023 BLANCO
\$65.000	\$72.150	LAS BASES, Raquis Andres Vignoni. Tinto regional de base malbec, elaborado con uvas originarias de viñedos viejos de Luján de Cuyo y plantaciones de edad variable de Valle de Uco, que van desde Las Compuertas, pasando por Agrelo, Gualtallary, San Pablo, Chacayes, hasta Altamira 20 meses en barricas francesas, ceramica italiana y foudres austriacos-	100%	MALBEC	2022 TINTO
\$38.000	\$42.180	ANTES, Tan Solo Vino		MALBEC	2021 TINTO

Caja x 3 Bot		Mono Vignoni. Las Compuertas, Luján de Cuyo. Luego de al cosecha manual, los racimos son llevados a al bodega donde se despalilla y se encuba en pequeños fermentadores de 500 y 1000 kilos. La fermentación es espontánea (levaduras indígenas) y la maceración total es de 21 días. Luego se prensa y se pasa a barricas para continuar su crianza. 17 meses de crianza en barricas de roble francés (10% es roble de primer uso). Embotellado a fines de septiembre de 2022. Sin filtrar ni clarificar. Solo 1000 Botellas.	92% Malbec 8% Cabernet S.		
\$38.000	\$42.180	DESPUÉS, Tan Solo Vino	MALBEC	2021	TINTO
Caja x 3 Bot		Mono Vignoni. Valle de Uco, Malbec proveniente de Chacayes, lugar que brilla por su frescura, crocancia y profundidad. En tanto que el Cabernet Franc proviene del viñedo Kondor en Gualtallary aportando a este assemblage herbalidad, energía y textura. Cosecha manual y despalillado. Fermentación espontánea con levaduras indígenas, luego de su maceración se prensa y se pasa a barricas para continuar con su crianza. Ésta se realiza durante 17 meses en barricas de roble francés (15% de primer uso). Embotellado a fines de septiembre de 2022 sin filtrar ni clarificar. Solo 2.800 Botellas	78% Malbec 22% Cabernet F.		
\$32.000	\$35.520	CANOPUS BLANCO, VIÑAS VIEJAS	SEMILLÓN	2022	BLANCO
\$32.500	\$36.075	WEINERT	100% CHENIN BLANC	2023	BLANCO
\$12.000	\$13.320	CARRASCAL	100% SYRAH	2022	TINTO
\$20.000	\$22.200	ROSA DI ROSSO, Bira Wines	100% BLEND	2024	ROSADO
\$25.000	\$27.750	BIANCO D'UCO, Bira Wines	Sangiovese 60% Syrah 40% MALVASÍA	2024	BLANCO
\$62.500	\$69.375	BIANCO D'UCO, Bira Wines MAGNUM 1.5 Lts.	100% MALVASÍA	2023	BLANCO
\$20.000	\$22.200	ROSSO D'UCO, Bira Wines	100% BLEND	2021	TINTO
\$33.000	\$36.630	BRUNETTO, Bira Wines	70% Sangiovese 20% Syrah 10% Merlot BLEND	2020	TINTO
		Federico Isgró. Valle de Uco: La Arboleda -Sangiovese (Parral 1970), La Consulta - Syrah (Espaldadero 1992) y Merlot (Espaldadero 2000). Fermentación de granos enteros por separado en pequeñas piletas de hormigón. 40% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble frances usadas.	80% Sangiovese 10% Merlot 10% Syrah		

\$49.000	\$54.390	TANO, Bira Wines Federico Isgró. Malbec, espaldero, plantado en 1992 – Gualtallary Sangiovese, parral, plantado en 1967 – La Arboleda Syrah, parral, plantado en 1947 – La Consulta Merlot, Parral, plantado en 1947 – La Consulta. 100% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas, 50% de segundo uso, todas de 500L.	BLEND	2021	TINTO
\$68.000	\$75.480	BIN OTTO, Bira Wines Federico Isgró. Valle de Uco: La Arboleda -Sangiovese (Espaldero 1967), La Consulta - Syrah y Merlot (Parrales 1947). Fermentación de las tres variedades en bins abiertos, microvinificados. Suaves pisoneso y mojadodel sombrero, infusionado. 100% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble frances, 50% nuevas, 50% segundo uso, todas de 500Lts.	BLEND	2020	TINTO
\$31.100	\$34.521	CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES, PIEL DE SAUVIGNON Tomas Stahringer. La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. El proceso de maceración prefermentativa provoca una gran complejidad en este Sauvignon Blanc. Líquido, pieles y granos enteros reposan durante cuatro días para activar la flora nativa y así lograr una fermentación más potente.	SAUVIGNON BLANC	2024	TINTO
\$28.100	\$31.191	CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES Tomas Stahringer. La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. Fermentación alcohólica con levaduras nativas, 10 % de racimo entero, fermentación maloláctica espontanea, conservación en barriles de 500 litros durante 6 meses.	CABERNET FRANC	2021	TINTO
\$43.600	\$48.396	CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES Tomas Stahringer. La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. Fermentación alcohólica con levaduras nativas, 10 % de racimo entero, fermentación maloláctica espontanea, conservación en barriles de 500 litros durante 6 meses.	MALBEC	2021	TINTO
\$55.000	\$61.050	QUIMERA BLANCO, Achaval Ferrer. Gustavo Rearte. Tupungato, Valle de Uco. El Chardonnay de Gualtallary, el Semillon poviene del Peral, Tupungato. El Sauvignón Blanc de Chacayes y fue fermentado en ánforas. El Semillón en tanques de acero inoxidable. El Chardonnay fermentado un 20% en barricas de roble francés de 1er uso, el 75% en barricas de 2do y 3er uso y 5% enánfora luego envejecido por 12 meses en barricas de 2do y 3er uso. 8.500 Botellas 94Pts. James Suckling 94Pts. Tim Atkin	BLEND	2023	BLANCO
\$26.000	\$28.860	QUIMERINO BLANCO, Achaval Ferrer. Gustavo Rearte. Los Chacayes, Valle de Uco. Cada cepa fue fermentada por separado en tanques de acero inoxidable.	BLEND	2023	BLANCO
\$33.000	\$36.630	TINTO DE SAN PABLO, Vino de Cru. Cru de Montaña. Proyecto Rodrigo Calderón San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm. Cofermentación en concreto.	BLEND	2020	TINTO
\$45.000	\$49.950	SCHISTOS POSITIVOS, Vino de Climat. Cru de Montaña. Proyecto Rodrigo Calderón. San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm. Pie franco de manejo orgánico. Las uvas se vinifican de manera natural directamente en barricas viejas de 600 lts. Luego de 18 meses el vino reposa en cemento y se embotella con un filtrado suave. 969 Botellas	CABERNET FRANC	2019	TINTO
\$60.200	\$66.822	EDAD MEDIA TINTO, Altar Uco. Juan Pablo Michelini, Gualtallary, Valle de Uco. Su crianza en barricas de roble francés de 500 litros por 12 meses lo estructura, mientras que el posterior paso por ánforas de cemento de 3.000 litros durante 12 meses le aporta calma, quietud y armonía. Finalmente, el corte reposa un año en botellas. Producción 5.500 botellas. 93 + Pts. Robert Parker	BLEND	2018	TINTO
\$295.000	\$327.450	EDAD MEDIA BLANCO, Altar Uco DOBLE MAGNUM 3 Lts.	BLEND	2019	BLANCO

		Juan Pablo Michelin, Gualtallary, Valle de Uco. 12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso - Estiba: 12 meses. 5.500 botellas.	90% Chardonnay 10% Sauvignon B.		
\$26.000	\$28.860	ACHAVAL FERRER, Achaval Ferrer. Gustavo Rearte, Perdriel (Lujan de Cuyo), Medrano: (Junín), Tupungato, La Consulta, Chacayes y Altamira (Valle de Uco). 9 meses en barricas de roble francés.	MALBEC	2020	TINTO
\$60.100	\$66.711	EL GRAN ENEMIGO EL CEPILLO, Aleanna. A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble. 96 Pts	100% Malbec		
\$220.000	\$244.200	EL GRAN ENEMIGO GUALTALLARY, Aleanna. A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble. 100 Pts Robert Parker / 100 Pts. Suckling	CABERNET F.	2018	TINTO
			85% Cabernet F. 15% Malbec		
			CABERNET F.	2019	TINTO
			85% Cabernet F. 15% Malbec		
PATAGONIA					
LA PAMPA I NEUQUÉN I RÍO NEGRO I CHUBUT					
\$46.200	\$51.282	ALISA, Bodega Noemia 100% Organico y Biodinamico - Valle de Rio Negro, Patagonia - Hans Vinding Diers	MALBEC	2022	TINTO
			Malbec 90% Merlot 9% Cabernet F. 1%		
\$59.900	\$66.489	BARDA, Bodega Chacra. Piero Incisa della Rocchetta. Mainque, Río Negro. Se fermenta a bajas temperaturas en tanques de hormigón 40% con levaduras autóctonas y 60% en barricas de roble francés (10% nuevas) durante 9 meses. 100% natural y sin filtrar	PINOT NOIR	2021	TINTO
			100% Pinot Noir		
\$119.000	\$132.090	LUNITA, Bodega Chacra. Piero Incisa della Rocchetta. Mainque, Río Negro. 50% de la extracción se realiza en barricas de roble usadas y el 50% restante se fermenta en cemento. Crianza 11 meses en tanques de hormigón. 100% natural y sin filtrar Orgánico y biodinámico.	PINOT NOIR	2022	TINTO
			100% Pinot Noir		
U\$s 330,-	U\$s 366,-	SIN AZUFRE, Bodega Chacra. Piero Incisa della Rocchetta. Mainque, Río Negro. En barricas de 600L, la fermentación se inicia espontáneamente del día 3 al 5 de maceración. Al final del ciclo de fermentación (normalmente de 15 a 21 días), el mosto se coloca en barricas usadas durante 11 meses, sin inclusión de vino prensado. 100% natural y sin filtrar Orgánico y biodinámico. Crianza 1 mes en depósitos de hormigón para un 46% y un 54% 11 meses en barrica de roble francés	PINOT NOIR	2022	TINTO
Consultar cotización del día.	Consultar cotización del día.		100% Pinot Noir		
OTRAS REGIONES					
\$25.000	\$27.750	LES SALICES, Domaine Les Salices. Françoise Lurton, Mas Janeil IGP Pays d'OC. Francia El 50% del vino es envejecido en cubas. El 50% restante es envejecido durante seis meses en barricas de uno o dos años	PINOT NOIR	2018	TINTO
			100% Pinot Noir		
\$34.000	\$37.740	LE PETIT PAS, Mas D'en Janeil Françoise Lurton, AOP Côtes du Roussillon, Francia Madurando en cubas de hormigón para preservar los aromas de frutas rojas y garriga.	BLEND	2017	TINTO
			50% Grenache, 27% Syrah, 18% Carignan, 5% Mourvèdre		

* Compra mínima **6 botellas o \$200.000,-**

- Los precios pueden sufrir modificaciones sin previo aviso -

PEDIDOS: [WA 116976-1010](https://api.whatsapp.com/send?phone=5491169761010) - VB@valotinobottega.com [@ValentinoBottega](https://www.instagram.com/ValentinoBottega)

ENVÍOS **no delivery**

PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE 18 AÑOS